DELLE VITI
E DEI
VINI DI BORGOGNA
MEMORIA
DI UN MONACO CISTERCIENSE
Tradotta in Italiano ſur un Manoſcritto Franzeſe

E CORREDATA DI BREVI NOTE

DALL' AUTORE DELL' ANNO RUSTICO

Vindemias condimus ex inſulis Cycladibus, ac Regionibus Baeticis, Gallicisque. Colum. in Praef.

FIRENZE MDCCLXXIX.

PRESSO GAETANO CAMBIAGI STAMP. GRANDUC.

CON LICENZA DE' SUPER.

IL TRADUTTORE A CHI LEGGE

DUe ſono ſtate le ragioni, che mi anno indotto a pubblicar la preſente Memoria ſulla fattura de' Vini di Borgogna *; l'una per eccitarne l'imitazione dopo l' allignamento de' Maglioli di là venuti, l' altra per correggere e migliorare, ſe mai ve ne foſſe il biſogno, la maniera di fare, e di conſervare qualunque de' noſtri Vini. Tutte le arti ſi perfezionano col confronto delle diverſe manifatture di più paeſi, e coll' aumento di un maggior numero d' idee relative in chi le tratta. La preſunzione è diſtruttiva dell' umana perfettibilità in qualunque genere; ed il pregiudizio di credere di non poterſi far meglio di quel che ſi è fatto finora, ſi trova forſe più che in qualſivoglia altr' arte, nell' Agricoltura.*

 Trai

Trai Vini di Francia quello della Borgogna *supera qualunqu' altro d' Europa nel credito e nell' estimazione. La temperie del clima di quella Provincia, dice il Sig.* Beguillet *nella sua* Enologia, *comecchè ella rimane in egual distanza dall' Equatore, e dal Polo, somministra quella giusta dose di flemme, di sali, d' oli, e di spiriti, insomma quel sugo, che è proprio per dare una bevanda grata, salubre, e nutritiva.*

Checchesiasi di ciò, egli è certo che questo vino merita di esser imitato non solo pel suo buon gusto, ma anche per la ricchezza, che il suo commercio porta allo stato. Si dice che la Borgogna *renda al Rè di Francia due millioni, e quattrocentomila lire Tornesi, che sono circa quattrocentomila scudi di nostra moneta. Il vino è la principal sorgente di quest' entrata.*

Non dee dunque recar maraviglia, se in qualche parte d' Italia, ad onta di tanti preziosi vini, che vi si fanno, si è tentato di rassomigliarne uno a quello, che è in oggi sì familiare alle mense degli Europei. Riferisce il Sig. Zanon *nell' erudite*

sue

sue Lettere, *come alcuni Gentiluomini Friulani*, *e tra questi singolarmente i Conti* Lodovico Bertoli, *e* Vincenzio Porta, *anno tentato in questo secolo con qualche riuscimento l'introduzione delle viti di* Borgogna, *e la maniera stessa di farne il vino. Il detto Sig.* Bertoli *fu tanto persuaso d'esservi riuscito*, *che l'anno* 1747. *credè di trovarsi in grado di pubblicarne il metodo in* Venezia *co' torchi di* Gio. Batista Recurti, *e col titolo:* Le Vigne, ed il Vino di Borgogna in Friuli. *Circa lo stesso tempo il Cav.* Francesco Maggi, *Commissario allora di questo Regio Spedale di S. Maria Nuova*, *ed intelligentissimo della campestre Economia*, *fece piantare i Maglioli di* Borgogna, *da lui fatti venire*, *in alcune Fattorie di detto Spedale*, *come tuttora si può riscontrare in quella di* Maiano *ne' contorni di* Firenze, *ed in altra nel Pistoiese in una vigna vicina a* Tizzana, *luogo detto* Baronciatico.

Ma questi tentativi, *riguardo alla* Toscana, *si può dir che non fossero che saggi di prove maggiori*, *ch' eseguir doveansi sotto il governo del Sapientissimo*

Nostro Sovrano Regnante, il quale non lascia nessun oggetto intentato, quando creda, che possa riescir di vantaggio a' suoi sudditi. Fu dunque suo pensiero l' anno 1773. *di spedire in* Borgogna *un qualche pratico agricoltore, che fosse in grado di ben osservare, e poscia eseguire tutto ciò, che colà si costuma circa il governo della Vite, e la fattura del Vino, e fu questi* Fra Gaetano Gozzoli, *Laico Cistercienße Toscano. Egli vi dimorò due anni, e fu incaricato in quel tempo della provvista de' Maglioli delle uve migliori, de' quali egli trasmesse alla Real Corte, circa dieci mila in due volte. Questi si distribuirono alle Reali Fattorie d'* Artimino, *delle* Ginestre, *di* Lappeggi, *di* Castello, *di* Boboli, *ed alla Villa della* Querce. *Una porzione fu anche donata a diversi particolari possidenti.*

Non fu però minore il vantaggio di avere acquistato nella stessa occasione una dotta Memoria, la quale serve a spiegare minutamente le circostanze naturali delle Vigne della Borgogna, *e le artificiali che loro provengono dalle mani de' Coltivatori, la fat-*

fattura de' Vini, e quella dell' Acquavite ivi praticata; il tutto sparso di lumi fisici, e pratici, co' quali si rende ragione delle diverse qualità di tal prodotto, e delle operazioni per ottenerlo. Parlo di quella Memoria di cui dò adesso la traduzione Italiana. Questa deve tantopiù esser gradita, in quanto che l' originale Franzese non è fin quì comparso alla luce. Ella fu scritta in ossequio del Nostro Real Sovrano da un dotto Monaco del Convento di Cistercio, *nelle vicinanze di* Digion, *ora dimorante in* Parigi.

Si domanderà forse da qualche nemico della novità, che è lo stesso che dire nemico della moltiplicazione de' comodi della vita, e della perfezione di quegli, che già godiamo, si domanderà, dico, se sia riescibile il vino di Borgogna *in* Toscana, *due paesi i quali anno quattro in cinque gradi di differenza di latitudine Settentrionale? Un tal dubbio, rispondo io, toccherà all' esperienza a deciderlo, allora quando avrem tant' uva di* Borgogna *da farne una prova. Perora possiamo sicuramente dire, che la ricetta del Vino di* Borgogna,

ap-

applicata alle uve nostre comuni, dà un vino grato, non troppo fumoso nè carico, e che si conserva molto più tempo de' nostri vini. Il mentovato Frate Gozzoli *ne à fatto ognanno dopo il suo ritorno in* Toscana, *alle* R. *Fattorìe di* Castello, *e d'* Artimino*; e si beve adesso quello fatto tre anni sono. Altri particolari ancora anno provato la stessa ricetta, e ne anno ottenuto lo stesso effetto; tra' quali il Sig.* Niccolò Panciatichi *Patrizio Fiorentino, nella sua Fattorìa della* Loggia *presso a* Firenze. *Non son questi vini certamente al grado di meritarsi di andare in confronto con quel di* Borgogna, *ma son però tali, che vantar possono le qualità di sopra accennate, senza scapito della quantità sul totale del Vino, perchè non si soleggiano le uve, e senza danno insieme degli scelti, che si soglion fare in ciascuna Fattorìa, perchè per questo genere di vino, non vi abbisognan le uve più preziose, come moscadello, aleatico, e seralamanna, nè vi abbisognan quelle, che danno il colore.*

Ci giova anche sperare, che quando i vitigni della Borgogna, *allignati già presso*

di

di noi, daranno il loro frutto abbondantemente, aggiunta la materia convenevole al già sperimentato metodo di fare il vino all' uso di quel Paese, poco potrà mancare, che il nostro a quel vino non equivalga. Sarà egli forse questo il primo tentativo di cose straniere felicemente riescito nell' Etrusca coltivazione?

Si è notato disopra essersi ottenuto in Friuli *un ottimo vino di* Borgogna, *e lo conferma ampiamente il citato Sig.* Zanon. *So dipiù che se ne fa del buono nell'* Ungherìa *con uve di quel Paese. Finalmente nella nostra* Toscana *abbiamo degli esempi recenti, e tali che dovevano aver già mosso i Possidenti a ripeterli nuovamente. Il Sig.* Guglielmo Hubert, *Mercante Ginevrino in* Livorno, *tenne in affitto per parecchi anni, fino al* 1760. *in circa, una tenuta presso allo stesso* Livorno *di pertinenza del Sig. Cav.* Franceschi *di* Pisa, *luogo detto l'* Erbuccia, *dove ognanno faceva trenta e quaranta barili di eccellente* Borgogna, *non con altr' uva che con quella di detto effetto. Siccome egli si serviva in questa manifattura di un certo*

Vit-

Vittorio Giannelli, *al presente contadino del Sig. Cav.* Andrea del Rosso *a Signa*, *egli stesso me ne à data la notizia, e mi à assicurato che il detto vino era di una tal somiglianza col nativo della* Borgogna, *che gl' intendenti non lo distinguevano, e se ne spediva ancora nell' Inghilterra.*

Resta ancora un' ultima riflessione a fare, ed è quella, che ci suggerisce il Sig. Savary *nel suo Dizionario del Commercio; esser cioè la* Borgogna *più celebre per la qualità, che per la quantità de' Vini. Di quindici Baliaggi, in cui vien divisa quella Provincia, cinque non producon vino, gli altri son coperti di viti solamente nel pendìo di alcuni poggi, nelle colline, ed in qualche piano più aprico. Come dunque può mai accadere, che la* Borgogna *somministri tanto vino da provvedere tutte e quattro le parti del mondo, se non vi sia o prossimo o lontano, chi abbia l' arte di contraffarlo? Si sà per certo, che le Provincie vicine somministrano alla detta* Borgogna *alcune qualità di vini, che servono ad accrescer la quantità dei naturali del Paese per via di certe manifatture. Asserisce ancora il Sig.* le Blanc, *ed è*

ed è cosa nota a molti, che gli Osti Franzesi, ed Inglesi, come pure i Mercanti, contraffanno a maraviglia il Vino di Borgogna *con la mescolanza di altri vini, e con estratti di frutta.*

Noi abbiamo un altro vantaggio per incoraggirsi alla speranza di giungere al conseguimento di un tale oggetto, ed è la costituzione montuosa della Toscana, *la quale benchè troppo meridionale, rispetto al clima della* Borgogna, *presenta però moltissime varietà di esposizione e di suolo, tantochè ella si trova capace, come le prove già riescite a' nostri maggiori lo fanno comprendere, di presentare un prospero allignamento ad ogni specie di pianta, da qualsivoglia clima provenga.*

Passiamo adunque, se vogliamo, col nostro studio ed industria, risparmiarci il rimprovero, che faceva Columella *a' Romani de' tempi suoi, mostrando loro come per la loro inerzia, eransi ridotti a provvedere le loro mense coi vini delle Cicladi, della Spagna, e di Francia, i quali vini essi averebber potuto ottener da' loro propri terreni:* Vindemias condimus ex Insu-

ſulis Cycladibus, ac regionibus Baeticis, Gallicisque. *Piuttoſto riduchiamo il detto di* Columella *in altro ſenſo riguardo a noi, e portando la cultura delle noſtre vigne a quella perfezione dove può giungere, coll' introduzione di nuove ſpecie di uve, e coi reſpettivi metodi di fabbricarne i vini, gloriamoci di far ſu i noſtri ſteſsi terreni le vendemmie de' Paeſi ſtranieri.*

MEMORIA SUI VINI DI BORGOGNA

§. I.

Esposizione della Costa della Borgogna

LA Costa, o Collina della Borgogna, ove sono piantate le Vigne, presenta il suo aspetto a Levante, declinando in alcuni luoghi al Nord, in altri al Mezzogiorno.

La Vigna, che produce i migliori vini di Borgogna, è piantata a piè della Collina, in un piano dolcemente inclinato.

Ma le Vigne, che sono piantate su per la pendice della Collina non producono un vino di sì buona qualità, come quelle che sono al piede, e alle falde della medesima. Le uve delle prime

vigne non acquiſtano mai la medeſima bontà di quelle delle ſeconde, ed in conſeguenza non danno un vino egualmente buono.

Parimente le Viti, che ſono piantate al principio del detto piano non producono ordinariamente un così buon vino, come quelle alle falde della Collina.

Vi ſono peraltro delle Viti piantate al principio del piano ſotto la Collina, che producono vini ſuperiori a quegli delle Viti piantate più in alto.

Le Viti, che producono gli eccellenti vini di Borgogna, ſono piantate in mezzo tra il piano, e la pendice del Monte, nè troppo baſſe, nè troppo alte.

I Vini, che provengono da Viti piantate nel pendio più alto della Collina, ſono aſpri, ſecchi, acerbi. Quegli poi, che provengono da viti poſte al principio del piano, ſono per lo più poco generoſi, ed ordinariſſimi.

Il Fiume *Saona* ſcorre tre leghe diſtante da queſte Vigne. Egli pare, che la ſituazione di queſto Fiume contribui-

ſca

ſca alla qualità dei Vini di Borgogna coll' eſalazioni nebbioſe.

Il ſuolo, che ricopre il declive della Collina è più ſecco, più arido di quello, che forma il ſuolo di mezzo tra il declive ed il piano, e queſto più arido di quello del piano.

Queſte Vigne preſentano generalmente il loro aſpetto al Levante; ma alcune declinano verſo Mezzogiorno, alcune altre a Settentrione. Quelle, che declinano verſo il Mezzogiorno producono Vini migliori di quelle, che declinano al Nord.

Tutti i generoſi Vini di Borgogna provengono da Viti, che guardano il Levante con un' inclinazione al Mezzogiorno.

La terra, che produce gli eccellenti Vini di Borgogna è una terra *franca* (*), me-

(*) L' Ingleſe Sig. *di Bradley* nelle ſue *Nuove Oſſervazioni ſul Giardinaggio &c.* Tom. I. p. 58. della traduzione Franzeſe, avverte circa la *Terra franca* quanto appreſſo „ I coltivatori attaccano differenti idee a queſta parola. Gli uni intendono per *Terra franca* la terra ordinaria che „ ſi trova alla ſuperficie, ſenza eſaminare ſe ella par-

mescolata di pietruzze, ed à in alcuni luoghi due piedi di profondità; al disotto si trova uno strato di grossa sabbia, o ghiaia. In altre vigne si trova sotto al terreno coltivato un banco di sassi, che s' inalzano a strati non molto alti. Il vino, che si cava da queste vigne è inferiore al primo. In altre ancora si trova dell' Argilla, della Marna, della Terra bianca, Sabbia bianca, e del Tufo.

Tutti i Vini, che vengono da questi fondi son differenti di qualità; ve ne sono de' comunissimi, e de' mediocri, quantunque provengano da Viti piantate alle falde della Collina. Questo fondo medesimo di terra al disotto, è quello che caratterizza la qualità dei vini.

I più cattivi son quegli, i quali nascono da viti piantate nella terra bianca, e nel tufo. Le Viti stesse non vi profittano, perchè il pedale di esse vi langui-

sce

„ partecipi delle qualità della sabbia o dell' argil-
„ la; altri vogliono che *la Terra franca* tenga più
„ dell' argilla che della sabbia... quanto a me (egli
„ soggiugne) tutte le volte che mi avverrà d' im-
„ piegar questo termine, non sarà che per deno-
„ tare una specie di terra che partecipa egual-
„ mente delle qualità della sabbia e dell' argilla.

ſce. Elle ſoffrono troppa umidità, e troppa ſiccità.

L'uva, che fa i migliori vini di Borgogna è di tre ſpecie:

I. Quella che ſi chiama *Pineau* o *Noivien*. Queſta è un'uva nera, e del nero il più bello. Il grappolo è piccolo. Egli à i granelli piccoli, e tondi, e matura facilmente. Quando le ſtagioni vanno bene, ella è matura al principio del meſe di Settembre (*).

II. Quella, che ſi chiama *Bureau*. Queſt'è un uva di colore roſſo chiaro, o color di fuoco. Ella à, come la precedente, il grappolo piccolo, e i granelli piccoli, e tondi. Matura egualmente bene come la precedente al principio di Settembre. Queſta è un'uva delicatiſſima, d'un grand'odore, e d'un guſto dichiarato.

III. Quella, che ſi chiama *Chadenai*

(*) Si è veduto per prova che ſi ottiene queſta ſollecita maturazione delle uve di Borgogna anche in Toſcana; onde ſi deve ripetere dalla qualità, mentre le altre non ſono egualmente ſollecite.

nai. Questa è il *Pineau* bianco (*). Quando quest' uva è matura, ella è di un colore giallo chiaro, vero color d'oro pallido, e d'una trasparenza singolare. Ella à il grappolo piccolo come la precedente, i granelli piccoli, e tondi, matura al principio di Settembre, come le sopraddette.

Tre cose concorrono alla perfezione dei vini di Borgogna:

I. La qualità delle uve. Senza uva delicata non si farà un vino delicato. Con uva poco matura e aspra si farà del vino dispiacevole al gusto. Un vino può essere generoso, senz' essere piacevole ed amabile.

Si sà, che gli Olandesi volendo piantare delle Vigne al *Capo di buona Speranza* presero i maglioli di *Bordeaux* e della *Borgogna*. L' esperienza à dimostrato, che i vini di *Costanza*, che vengono da maglioli di Borgogna, sono superiori a quegli, che provengono da maglioli di *Bordeaux*.

II.

(*) La voce *Pineau* è propria della Borgogna; la voce *Chadenai* è più comune in Francia.

II. La natura del terreno. La differenza, che si trova nei vini di Borgogna deriva quasi sempre dalla natura del terreno.

III. L' esposizione, e la temperatura del Clima. Per fare dei buoni vini vi bisogna un'uva matura, ma non conviene che lo sia troppo.

L' uva, che è troppo matura fà il vino troppo dolce. Le parti oleose e saline si trovano allora troppo riunite; la fermentazione non può nè disgiungerle, nè scioglierle, nè esaltarle bastantemente per fare dei vini amabili. Se l' uva non è matura fa il vino crudo. Le parti oleose, e dolci non sono sufficientemente depurate: elle non possono per mezzo della fermentazione essere abbastanza combinate per aver forza di assorbire, e inviluppare l'aspro, l'acerbo, e l' acido dell' uva.

Nei vini si debbono considerare le seguenti cose:

1. L' acqua. Questa è la sua parte sostanziale.

Quest' acqua contiene più, o meno

parti aromatiche, le quali essa ritrae dal terreno. Queste producono quel sapore, e quell' odore, che si trova nei differenti vini. Il sapore è unito pure alla specie delle uve.

2. L'aria combinata, che mantiene il fluido, e la fermentazione insensibile.

3. Gli Oli.

4. Le parti dolci.

5. Il Tartaro.

6. I sali acidi.

Dalla combinazione ben proporzionata di tutti questi principj deriva la buona qualità, e l'amabilità dei vini.

Le parti dolci producono le parti infiammabili, ovvero lo spirito del vino. Può essere un vino più generoso, e più spiritoso d'un altro, ma nonostante meno grazioso. Peraltro, più che un vino è generoso, più si conserva. La ragione si è, perchè quanto più il vino è generoso, più si condensa invecchiando, perchè in tali vini la fermentazione insensibile riunisce continuamente le parti oleose e dolci per mezzo dell' evapora-

ra-

razione. I vini generosi non abbondano d'aria combinata, e d'acqua sostanziale.

§. II.

Descrizione della Costa di Borgogna relativamente alla differente qualità de' suoi Vini

COminceremo dalla Costa di *Auxerre*. I vini di questa Costa sono più spiritosi di quegli delle buone Coste di Borgogna; ma non anno odore, e sono secchi. Non anno quel midolloso, o pastoso vellutato degli altri vini di Borgogna, e sono in conseguenza meno aggradevoli.

Il terreno della Vigna d'*Auxerre* è una terra *franca*, un poco bigia e mista di selci. Sotto la superficie di questa terra si trova uno strato di grossa ghiaia, o di selciato, arido, e disunito, senza mescolanza di terra. Sopra questo selciato riposa il pedale della Vite. Si comprende facilmente, che nelle grandi sic-

cità

cità il fugo non dev' essere abbondante. Perciò trovandosi l' umore troppo depurato, ne deriva, che questi vini devono essere spiritosi, ma secchi, e senza odore.

Le Vigne di *Digion* sono in un terreno composto di terra *franca*, mescolata con piccole selci, giacente sopra uno strato di grossa ghiaia bianca, senza mescuglio di terra, o sopra un tritume pietroso.

I vini della Costa di *Digion* sono spiritosi, ma secchi; anno peraltro più odore di quegli di *Auxerre*.

I Vini di *Chambertin* nascono in una terra *franca*, di colore rossiccio(*), situata sopra uno strato di ghiaia mescolata di terra sciolta. Questi vini anno dell' odore, e un gusto analogo al terreno; sono più spiritosi di quei che si nomineranno appresso, ma meno grati al gusto.

La Vigna di *Chambertin* è situata sopra un piano inclinato dalla parte di Levante, con qualche declinazione verso il Mezzogiorno. I Vini

(*) Non è da tralasciarsi di dire che la terra di altre parti della Borgogna è di un color rossiccio, contenente delle parti ferruginose. Infatti il Sig *Boulainvillers*, *Etat de la France T.* 4. *P.* 1. dice, che la Borgogna non manca di miniere.

I Vini della Costa di *Nuis* consistono, nei Vini di *Nuis*, di *Prenceaux*, di *Vône*, del recinto o chiusa di *Rougeot*, di *Chamboles*, e di *Morée*.

Nel clima di *Nuis* i luoghi distinti sono: *S. Giorgio*, il *Didier*, e il *Vaugrain*. Tutti i vini che escono da questi climi sono eccellenti.

Nel clima di *Vône* i vini di maggior pregio si fanno nei quartieri di *Boudot*, della *Romanie*, di *Richebourg*, e della *Tache*; tutti vini di pregio per l' eccellenti loro qualità.

Il terreno di queste Vigne più pregevoli, come pure quello del recinto di *Rougeot*, e dei climi distinti di *Chamboles* e *Morée*, è una terra franca rossiccia, che giace sopra uno strato di ghiaia compatta, solida, e unita per mezzo della medesima terra.

I vini di questi climi son quegli, che anno più odore, e più corpo, e si conservano più lungo tempo; sono più amabili, e più velutati; ciocchè caratterizza i primi vini di Borgogna.

La costa di *Beaune* comprende i

vini

vini d' *Alose*, di *Savigny*, di *Beaune*, *Pomard*, *Murfault*, e *Chaffagne*.

I vini d' *Alofe* anno molta analogia con i vini di *Vône*, della costa di *Nuis*. Anche il terreno à molto rapporto con quello di *Vône*.

Il vino più distinto di *Alose* è quello, che si chiama il *Corton*; egli è spiritoso, pastoso, ed à molto corpo. Invecchiato riesce eccellente.

Il vino di *Savigny* è d' una qualità di mezzo fra il vino d' *Alose*, e quello di *Beaune*; egli à qualche analogia col vino di *Morée*, della Costa di *Nuis*.

Il vino di *Beaune* (*) è distinto per la sua delicatezza, e odore. E' un vino leggiero, grazioso, e in qualche parte analogo a quello di *Chamboles*, della Costa di *Nuis*. La terra di detta contrada è più leggiera di quella di *Chamboles*, ma le viti non vi si coltivano nella stessa maniera. I vini però di *Beaune* non sono così spiritosi come quegli di *Chamboles*.

Il vino di *Pomard* partecipa molto dei

(*) Questo generalmente passa per il vino migliore della Borgogna.

dei vini d' *Alose*, e di quegli di *Beaune*; ma à più corpo di quello di *Beaune*, ed è più spiritoso, ma meno grato di quest' istesso.

Il Vino di *Volnay* è un vino estremamente leggiero, distinto per la sua delicatezza. E' meno spiritoso del *Pomard*, e di quello di *Beaune*, ma è grazioso, e piace per la sua delicatezza, e leggerezza. Nasce in una terra *franca*, leggiera, mescolata con molta grossa ghiaia.

I Vini di *Mursault* son vini bianchi, che non anno la delicatezza dei vini rossi della Costa di *Beaune*.

I Vini di *Chassagne* sono spiritosi più di quegli di *Pomard*, *Volnay*, *Beaune*, e *Alose*, ma sono meno graziosi, anno molto corpo, e si conservano lungo tempo.

Da questa descrizione si vede:

I. Che la natura del terreno contribuisce molto alla qualità del vino.

II. Che i vini più spiritosi non sono i più grati. La grazia dei vini deriva da quella parte aromatica, che traggono dal ter-

terreno, e dalla giusta proporzione, e combinazione delle parti oleose e dolci.

III. Che quanto più i vini sono spiritosi, più lungo tempo si conservano.

Il vino bianco di *Moraché* nasce nel Territorio di *Chassagne* sopra un suolo di terra *franca* mista di molta ghiaia. Questo vino è delicatissimo, gratissimo al gusto, ma meno spiritoso del vin bianco del recinto di *Reugeot*, è però più delicato, ed à più grazia di quest' ultimo.

Il vino di *Moraché* è fatto d'uve, che abbiamo nominate di sopra *Pineau* bianco, o *Chadenai*. La medesima uva fa il vin bianco del recinto di *Rougeot*. La differenza, che si trova tra questi due vini non deriva, che dalla differenza del terreno.

Non si soffre alcuna specie d' alberi nelle Vigne di Borgogna, che producono vini delicati o fini.

L' ombra degli alberi fa questi effetti:

I. Impedisce la maturità.

II. Fa che la vite produce meno.

III. Quando l'uva perviene ad una specie di maturità, à meno della sua qualità caratteristica.

Qual'

Qual' è la qualità delle uve di Borgogna ? Vi si fa egli un mescuglio delle uve ? Abbiamo descritto disopra le tre specie di uva, di cui si fanno i buoni Vini di detta Provincia.

La qualità generale di queste tre specie d' uva è di aver molto odore. Ella è dolce, e contiene molt'acqua.

I particolari, che fanno il loro vino con attenzione, non impiegano per fare il vin rosso, se non il *Pineau* nero, o il *Pineau* rosso chiaro (*), o il *Bureau*. Gli altri mescolano l' uva nera colla bianca, purchè quest' ultima non sia in troppa gran quantità.

Quegli, che mescolano l' uva bianca colla nera, non anno mai un vino d' un rosso così brillante, come quegli, che non impiegano se non l' uva nera.

Con uva bianca separata si fa il vino bianco, che è stimato a proporzione che è stimato il vin rosso del medesimo clima.

Non

(*) In alcuni luoghi di Toscana il detto colore si chiamerebbe *Occhio di Pernice*.

Non è vantaggioso in Borgogna il mescolar l' uva nera colla bianca:

I. Perchè l' uva bianca, essendo meno acquosa della nera, fermenta più lentamente di questa (*).

II. Perchè la fermentazione essendo allora meno completa, il vino è soggetto a girare; e la ragione si è che nel difetto d' intera fermentazione, gli oli non sono abbastanza divisi, nè sufficientemente esaltati.

Oltre queste tre specie d' uve si trovano in Borgogna anche dei *Gamets* e *Gouvais* rossi, e bianchi, e delle uve chiamate *Melons* bianchi. Queste specie non si coltivano, che nelle vigne del piano, o della *Retro-Costa* (**).

Il *Bureau* è stato negletto da' Vigna-

(*) Non tutti accorderanno all' Autore questo principio.

(**) La Costa celebre per i vini è quella che attraversa la Borgogna dal Settentrione al Mezzodì, ed è voltata al Levante, sopra un piano bagnato dalla *Saona*, e dai Fiumi che vi si scaricano, come l' Autore à avvertito disopra; tutte le viti poi, che non sono in questa felice situazione, danno de i vini conosciuti sotto il nome *dell' Arriere Côte*, i quali sono inferiori, paragonandoli coi Vini della Costa.

gnaioli in Borgogna, senza dubbio perchè produce pochissimo frutto. Peraltro quest' uva è d' una specie eccellente. Ella è dolce di zucchero, e dà un vino delicato, e spiritoso; ella è coltivata ancora a *Chassagne*. Vi si suol mescolare col *Pineau*, e il *Gomet* rosso.

E' credibile, che i vini di *Chassagne* ricevano in parte la loro buona qualità dalla sudde ta specie d' uva *Bureau*. Ella matura nel tempo stesso del *Pineau* nero.

Si conosce ancora il *Sauvignon*, specie d' uva bianca, che à il granello piccolo. Questa specie è buona, ma è inferiore al *Chadenai* pel sapore, e perchè matura più tardi. Sola darebbe un vino più secco. Nei climi più caldi della Borgogna questa specie d' uva potrebbe riescire, e dare dei vini eccellenti.

La *Sciampagna*, ed il territorio d' *Auxerre* anno ricavato dalla Borgogna il *Bureau*, col quale anno perfezionato i loro vini. La cultura dovrebbe esserne meno trascurata in Borgogna. Ella accrescerebbe la buona qualità de' suoi vini.

 A *Mur-*

A *Murfault* si fa un vino, che si chiama *Passe-tout-grain*. Questo vino è fatto col mescolo delle uve *Pineau* nero, *Bureau* e *Gamet* neri. Egli è un vino robusto, e crudo, ma à del gusto. Egli è ricercato dai mercanti di vino. Se ne servono per dar del corpo, e del colore ai loro vini deboli. Questo vino à ordinariamente molto colore, e molto corpo.

Il *Gamet* nero è un' uva, che dà un sugo poco dolce. Egli à sempre dell' aspro.

---

§. III.

Piantagione della Vigna

IN Borgogna per piantare la vigna non si servono delle barbatelle. L' esperienza à insegnato, che questa maniera di piantare le viti non riesce buona. Si pianta la vite con delle mazze di viti, o sermenti. Bisogna che il legno della vite sia ben ma-

maturo (*) per piantarlo, altrimenti è certo, che la nuova pianta renderà poco.

Si pianta con la diſtanza di due piedi e mezzo per filare; ſi piantano viciniſſime le viti, perchè tutti i magliol; non ſi attaccano.

Si ſtà tre anni ſenza potare la nuova pianta; nel quarto ſi comincia a potarla. Sopra a ciaſcun pedale non ſi laſcia che un tralcio.

Nel ſettimo o ottavo anno ſi comincia a ſotterrare, o propagginare le nuove piante (**).

Una vigna non è ſtimata vecchia, o di buona qualità, ſe non doppo quarant' anni. Allora i pedali ſono ſtati ſotterrati due volte, perchè nello ſpazio di meno di vent' anni una vigna è ſtata quaſi tutta propagginata, o ſotterrata.

(*) Cioè preſo da una pianta non giovine.

(**) La propagginatura ſi fa in due maniere; una con ſotterrare tutta la pianta e rilevare i tralci; l'altra con ſotterrare ſolamente un tralcio, piegandolo nella foſſa, ma non ſeparandolo dalla pianta madre, finchè abbia aſſicurate le barbe. La prima è quella di cui parla l' Autore, praticata ancora in Toſcana, ma ordinariamente nelle ſole coſte delle Colline, e de' Poggi.

La vite deve esser piantata molto profondamente, perchè non possa esser danneggiata dai gran diacci, e dalle gran siccità.

Le viti nuove producono in Borgogna dei vini mediocrissimi, e senza pregio.

L' uva delle nuove piante contiene molt' acqua, ma pochi oli, e poche parti dolci; così non è dolce e saporita come quella delle viti vecchie.

Parrebbe che la propagginatura o sotterramento delle viti, producesse quasi il medesimo effetto, che produce la reiterazione dell' innesto negli alberi fruttiferi, cioè perfezionasse la qualità dell' uva. L' esperienza dimostra, che le viti ogni tanto tempo propagginate o sotterrate danno un vino più grato di quelle, che non lo sono state.

Nella Contea d' *Auxerre* le viti sono piantate a spalliera, o intrecciate a ventaglio. Son poste in filari. Ogni filare di ventaglio, o spalliera, è distante dall' altro quattro piedi. La più grande altezza della spalliera è di tre piedi. I

tralci

tralci dei pedali sono attaccati alla spalliera orizzontalmente, quanto è possibile.

In questi vignati si propaggina la vite poco, e dirado. Per questo i vini sono più spiritosi di quegli delle coste di Borgogna, ma meno grati.

Questa cultura è buona per la quantità. Le viti coltivate così producono più vino di quelle coltivate all'uso delle coste di Borgogna.

E' anche buona relativamente per la qualità. L'uva più aspra matura più facilmente. Con questo metodo di coltivare, e con la cultura dell'uva *Bureau*, i proprietarj di queste vigne sono arrivati a perfezionare, e megliorare i loro vini. Questa maniera di tener le viti dovrebb' essere adottata in ogni clima temperato: forse sarebbe vantaggiosa nei climi caldi col propagginare i pedali più spesso che in *Auxerre*.

E' certo che la vite non vuol essere esposta all'uggia; al contrario vuol essere pienamente esposta all'aria. L'uva che è all'ombra, e non all'aria scoperta, mai non matura perfettamente. L'u-

ve, che vengono dalle viti attaccate alle mura, o che sono tirate sopra gli alberi, non producono che vini mediocri, o di cattiva qualità (*).

La maniera di allevare, e coltivare la vigna nella Contea d' *Auxerre*, parrebbe dunque la migliore, e la più vantaggiosa.

Le spalliere, o ventagli, per quanto è possibile, sono voltati verso il Levante. Così sono difesi dai cocenti raggi del sole di Mezzogiorno, il quale non gli ferisce, che obliquamente.

§. IV.

Cultura delle Viti nella Costa di Nuis

LE Viti in questa Costa non son poste in ordinati filari, ma senz' ordine alcuno, e alla rinfusa. Il vignaiolo avverte soltanto a voltare il pedale all' O-

(*) Una prova di ciò, è la cultura delle viti della Lombardia, la quale à de' vini imperfetti, principalmente per la detta ragione.

Oriente, per quanto lo permette il terreno.

In questa Costa le vigne migliori sono voltate all' Oriente con qualche inclinazione verso il Mezzogiorno.

Non si conosce nelle Vigne, che il *Pineau* nero, altrimenti *Franc Pineau*, e il *Pineau* bianco, altrimenti detto *Chadenai*. Il *Bureau* vi è rarissimo; i Vignaioli ne anno trascurata la cultura, benchè questa suddetta specie sia forse la migliore, propria a fare del vino eccellente. Ella è dolce e spiritosa. Si farebbe un misto molto buono, se si potesse mescolare un terzo di *Bureau* con due terzi di *Pineau* nero al più.

Si sostengono le viti di questa costa per mezzo di pali. Questi sono aste dell' altezza di circa quattro piedi, e della grossezza di sei linee di diametro.

Immediatamente dopo la vendemmia si levano questi pali, e si conservano per l' anno seguente, dopo di avergli appuntati nella parte, che deve entrare nel terreno.

Nel mese di Novembre, quando la vigna è interamente spogliata di pampa-

 ni,

ni, il vignaiolo comincia a fare le sue propaggini. Questo consiste in sotterrare i pedali destinati ad esser propagginati. Comincia dallo scalzare affatto questi ceppi, o pedali. Procura di metter da parte la terra del disopra. Spande intorno alla vite la terra del fondo. Scava una fossa profonda circa due piedi, o almeno diciotto pollici; dopo di che piega, e distende il pedale. Piega ordinariamente due o tre pedali insieme (*), sostiene con i ginocchi questi pedali così piegati, avvertendo di tenere i tralci perpendicolari ed egualmente distanti. Tira a se la terra disopra, che aveva separata, e ne riempie il fondo della sua fossa; continova finchè la fossa sia interamente ripiena fin quasi a due pollici. Non si devono fare queste fosse in tempo di pioggia, o di diaccio.

Le fosse devono essere d'una profondità da mettere le radici della vite al coperto dai gran diacci; e dalla siccità. I Vignaioli, che per sollecitare il lavoro non affondano sufficientemente le fosse, in

(1) Lunghesso la fossa.

in poco tempo distruggono affatto le loro viti.

Nella perfezione di queste fosse consiste in Borgogna la conservazione delle vigne; non si devono mai ripiantare; si perpetuano con questo metodo di propagginare. Se il terreno nello scavar le fosse si trovasse di cattiva qualità, allora si potrebbe sostituirne altro diverso. Ogni tralcio dei ceppi piegati deve formare un nuovo pedale, che nell'anno seguente non manca di dare il frutto. Dunque in Borgogna per conservare le vigne, si avverte piuttosto a far le fosse bene, che a moltiplicarle. In pochi anni una vigna interamente trasandata può essere ristabilita e posta nella miglior cultura da un Vignaiolo attento a ben far le fosse. E' noto che in Borgogna non è il concime, che procura l'abbondanza. Questa deriva solo dalla perfezione delle fosse fatte nella sua stagione, e nel conveniente tempo.

Nel mese di Marzo il Vignaiolo pota la vite; il taglio si fà a tre occhi, di rado a quattro, come ancora a due.

Ogni pedale in questa Costa di *Nuis*

à un

à un ſolo tralcio. Si bada di tagliar ſempre almeno un occhio buono e ſicuro al diſopra di quell' occhio, che à dato il frutto, che i Franzeſi chiamano *Chicot* (*). L' eſperienza inſegna che gli occhi al diſotto di quell' occhio che à dato il frutto, non fanno uva.

Dopo la potatura della vite, il Vignaiolo dà alla ſua vigna il primo lavoro, o il primo colpo di marra.

La marra, di cui il Vignaiolo ſi ſerve in queſti climi, è appuntata, à la figura d' un cuore, s' incaſſa in un manico di legno di circa trenta pollici al più. Queſto manico è curvo al di dentro. Col manico forma una ſpecie di picca ricurva, la cui baſe è larga circa ſei pollici. Il Vignaiolo non può farne uſo ſe non è affatto curvato. Quando è ſpuntata o ſmuſſata, la fa raffilare, e paſſar ſopra la ruota.

S' intende ſubito, che la forma della mar-

(1) In Franzeſe ſi chiama *Chicot* il reſto del gambo, che rimane attaccato al tralcio nel tagliar l' uva in tempo di vendemmia. *Chicot* è anche termine generale della potatura di tutte le piante.

marra rende penoſo il lavoro del vignaiolo di Borgogna; ma queſta forma procura al medeſimo il comodo di mareggiar la terra fra i pedali ſenza toccarli, e danneggiarli.

Quand'egli à finito il ſuo primo lavoro, i ragazzi, e le donne piantano i pali, e vi legano, e fermano i pedali con giunchi, o altro.

Alla fine d'Aprile, o al principio di Maggio egli ripuliſce la vite. Queſt'operazione conſiſte in gettare a terra tutti i falſi polloni: richiede della ſollecitudine, affinchè i rampolli buoni prendano forza.

Dopo queſto lavoro comincia la ſua ſeconda operazione, o colpo di marra. Verſo il meſe di Giugno fa un altra ſpollonatura. Queſta operazione è ſimile alla prima ripulitura. Rompe coll' unghie il capo dei tralci, che non ſon deſtinati a formare la potatura dell' anno ſeguente. Nella Coſta di *Nuis* il vignaiolo rompe coll' unghie tutti i tralci ſuperiori, nè laſcia germogliare che il tralcio inferiore, quello cioè, che à germogliato nell' oc-

chio

chio della vite il più vicino al vecchio legno, cioè al pedale.

Nei pedali, che il vignaiolo destina di piegare, o propagginare nell'anno seguente, non rompe i due tralci inferiori.

Alla fine di Giugno, e nei primi giorni di Luglio il Vignaiolo deve cominciare il suo terzo lavoro, il quale conviene, che sia terminato dentro il suddetto mese.

Nel mese di Agosto, e Settembre il Vignaiolo, si occupa a sradicare l'erbe colle mani, senza impiegar la marra, nè altro strumento. Se il Vignaiolo lavorasse intorno alla vite in Agosto impedirebbe la maturità dell' uva.

Si vede che il Vignaiolo in Borgogna in un anno lavora tre volte la vigna: le nuove piante sono lavorate altrettante volte. Si guarda da lavorare, e marreggiare nei tempi piovosi o freddi. I lavori fatti in tempi contrarj farebbero molto male alla vite.

I Vignaioli laboriosi fanno un quarto lavoro alle loro viti, e questo nel mese

se

ſe d' Ottobre, alla fine della vendemmia: da queſto deriva un doppio vantaggio.

I. Diſtrugge l' erbe cattive.

II. Diſpone la terra a ricevere i ſali, che producono le piogge e le nevi nell' Inverno; il che non ſi potrebbe eſeguir bene in una terra, che è ſtata compreſſa, e calcata da' piedi dei vendemmiatori. Queſto lavoro diventa neceſſario quando le vendemmie ſi ſon fatte in tempo di pioggia. La terra è ſtata allora eſtremamente calpeſtata, così ſi ſtima, che una vendemmia fatta colla pioggia faccia molto male alla vite.

Dalla fine d' Agoſto a tutto il meſe di Settembre il Vignaiolo rialza o accampana la ſua vite, raccogliendo molti tralci inſieme a guiſa di faſci, fermandoli nella parte ſuperiore, con legare inſieme, e torcere a tal fine l' eſtremità. Queſt' operazione à due vantaggi:

I. Pone l' uva allo ſcoperto, affinchè più facilmente maturi.

II. Col torcere l' eſtremità dei tralci, procura una maggior maturità al legno della vite.

Nella

Nella Cofta di *Beaune* avvi qualche differenza da quefta di *Nuis* nella cultura della vigna.

La maniera di coltivare a *Beaune* è più propria a produrre la quantità, ma quella di *Nuis* è più vantaggiofa per la qualità.

Nella Cofta di *Beaune*, il Vignaiolo non fà la prima fpollonatura (*); egli fà la feconda, ma in una maniera differente. Rompe coll'unghie i tralci inferiori, lafcia folamente i fuperiori per preparare la potatura dell' anno feguente.

Con quefta maniera di rompere i tralci inferiori fi vede, che in pochi anni allunga eftremamente il fuo pedale, talchè è obbligato a propagginarlo, o fotterrarlo; così nella Cofta di *Beaune* il Vignaiolo in pochi anni rinnova la fua vigna. L'efperienza dimoftra, che i pedali rinnovati, o recentemente propagginati non producono un'uva così dolce come i vecchi. Perciò i vini ancora della Cofta di *Beaune* fono meno fpiritofi di quegli della Cofta di *Nuis*, perchè i pedali

(*) Detta in Franzefe *Evafive*.

dali di questa costa di *Nuis*, sono meno frequentemente rinnovati, o propagginati, che nelle vigne della Costa di *Beaune*. Si trovano dunque più pedali vecchi nelle viti della Costa di *Nuis*, che in quelle della Costa di *Beaune*.

In questa differenza di cultura consiste principalmente la differenza delle qualità dei vini di *Beaune*, e di *Nuis*. Questi ultimi sono più spiritosi, e si conservano più lungo tempo dei primi.

La cultura della Costa di *Nuis* è dunque preferibile a quella della Costa di *Beaune*.

Nella Costa di *Nuis* si trovan dei pedali rinnovati a sufficienza per impedire, che i vini siano troppo dolci, e asciutti, ed i vecchi pedali dominano abbastanza per far che i vini si conservino. In questa Costa quanto meno spesso le viti son rinnovate, tanto più si conservano i Vini, che ne provengono.

Quando accade, come successe nel 1761, e 1762, che i gran caldi del Luglio, e dell' Agosto faccian perire, e seccare una gran parte delle uve sù i pedali re-

recentemente rinnovati, in questi anni i vini si trovano più spiritosi, alquanto meno liquorosi, e con una certa asprezza che si fa sentire alla lingua.

Bisogna dunque rinnovare successivamente anno per anno la vigna nella Costa di *Nuis* col propagginare gli antichi pedali, in modo però, che i vecchi siano sempre dominanti.

E bisogna rinnovargli per avere una specie d'uva, che conservi la grazia dei vini di Borgogna, i quali devono essere pastosi, e delicati, senz'essere troppo dolci, e sciroppesi.

In Borgogna, per fare del buon vino, è necessario mescolare insieme dell'uva maturissima, matura, e prossima a maturare. Un uva estremamente matura vi darebbe vini dolci, e sciroppesi, come qualche volta è accaduto. L'eccesso di maturità è dunque un male, quantunque infinitamente minore di quello, che cagiona il difetto di maturità.

Qual

§. V.

Qual sorta di governo si usi in Borgogna.

I proprietarj attenti a conservare la qualità dei loro vini, non concimano mai le viti. Il concime in Borgogna peggiora la qualità dei vini, produce nella vite un sugo troppo abbondante, ed eterogeneo. Per questo i vini che provengono da viti concimate non si conservano. Essi sono soggetti a diventar densi, o grassi, come dicono i Franzesi, amari, a prender lo spunto ed infracidare.

Quegli, che impiegano del concime, con svantaggio dei loro vini, si servono del letame di vacca, o di cavallo macerato in massa. Questo letame si porta alle vigne nel mese di Ottobre, e di Novembre. Il Vignaiolo lo sotterra nel medesimo tempo sopra i pedali, che sono stati piegati nell' anno precedente; ma in Borgogna si può mantenere, e con-

ſervare le vigne in buon prodotto ſenza ricorrere al concime. Baſterà che le foſſe, e le propaggini ſiano ben fatte, e ſufficientemente profonde.

Altri per concime ſi ſervono della vinaccia che reſta nello ſtrettoio dopo la pigiatura. Si divide, ſi ſepara, ſi ſparpaglia queſta vinaccia nel cavarla dallo ſtrettoio. Si diſpone poi in una buca, o foſſa molto unitamente, affinchè poſſa fermentare ſenza muffare, nell' iſteſſa maniera, che ſi diſpone il latame ne' monti del concio (*). La vinaccia fermenta in queſta foſſa; alla fine di Febbraio o al principio di Marzo ſi porta queſta vinaccia alla vigna; il vignaiolo la ſotterra ſopra le viti propagginate nell' anno precedente.

Altri finalmente uſano le ceneri dei focolari. Il Vignaiolo ſparge queſte ceneri ſulle propaggini dell'anno precedente, alla ſuperficie della terra, immediatamente prima di cominciare il ſuo primo lavoro del meſe di Marzo, o al principio d' Aprile. Queſte ceneri in *Buhaut* ſi meſcolano colla terra. Riguardo alla quanti-

(*) Dai Franzeſi detti *Couches*.

tità, si spargono sulla superficie della terra nella grossezza d'una mezza linea.

Queste ceneri danno molto vigore ai pedali, vicino ai quali sono sparse, e producono abbondanza d'uve senza nuocere alla qualità dei vini.

L'uso delle ceneri è dunque buono; ma la principale attenzione dovrà sempre consistere nella perfezione delle fosse. Bisogna bene affondarle, e metter nel fondo della terra buona, quando la superficie non ne somministra, o non ne somministra abbastanza. In questa maniera si arriverà a mantenere, e conservare perpetuamente le viti nella miglior cultura possibile, senz' esser mai nel caso di ripiantarle.

Con quest' attenzione e operazione sono state ridotte e ristabilite nel migliore stato alcune viti, le quali erano trasandatissime. Altri meno attenti l'avrebbero fatte sbarbare, o l'averebbero affatto abbandonate. Quegli che in Borgogna facessero sbarbare le loro viti per ripiantarne, mal conoscerebbero i principj della cultura di questa provincia. Sarebbe se-

gno che ignorano la caufa della diftruzione delle loro viti. Bifogna afpettare quarant'anni prima che una vite nella Cofta di *Nuis*, o di *Beaune*, produca del vino d' una certa perfezione.

Abbiamo difopra fpiegata la potatura delle viti. Abbiamo detto: 1. Che un pedale non à che un tralcio; 2. Che fi pota quefto tralcio ordinariamente a tre occhi, dirado a quattro; 3. Che bifogna tagliar fempre almeno un buon occhio al difopra del gambo dell'uva reftato al tralcio nel tempo della vendemmia. E' raro in Borgogna che un occhio produca più d'un grappolo d'uva. I pedali in Borgogna non producono ognanno. Di radiffimo un pedale di vite fi trova carico di grappoli d'uva. Un Vignaiolo che potaffe la fua vite a più di tre occhi, ben prefto la fpofferebbe.

§. VI.

Del tempo delle Vendemmie, e della maniera con cui si fanno

IN Borgogna si vendemmia ordinariamente verso la metà di Settembre. Cominciano sempre le vendemmie nella Costa di *Beaune* alcun giorno prima, che nella Costa di *Nuis*, perchè il terreno vi è più sciolto (*).

Quando le vendemmie non si cominciano, che nei primi giorni d'Ottobre, i vini ordinariamente non anno qualità(**). Le nebbie, le rugiade, che allora abbondano, tolgono la qualità all'uva. Bisogna dunque, che in Borgogna le vendemmie finiscano nel Settembre.

La specie d'uva, che si pianta in Borgogna, è primaticcia, e naturalmente matura nei primi giorni di Settembre.

In

(*) Ed in conseguenza fornisce più sugo, e però l'uva matura più presto.

(**) Cioè delicatezza, fragranza ec.

In qualunque vigna quando si vorrà fare del vin buono, bisognerà sempre sceglier la specie d'uva la migliore, e la più delicata, e questa è sempre quella, che matura la prima.

Per fare del buon vino è necessaria uva matura. Si è osservato, che ci vogliono sei settimane da che l'uva è allegata, fino a che cominci a schiarirsi e cambiar di colore, e altre sei dal punto del suo cangiamento fino alla sua maturità, purchè non sia ritardata nelle sue operazioni dai freddi e dalle piogge.

Quando le annate vanno bene, l'uva comincia a fiorire nei primi giorni di Giugno, ed è allegata per la festa di S. Gio. Batista; conviene che sia così, altrimenti non si può sperare una felice maturità.

La maturità dell' uva si accenna quando il suo gambo comincia a mutar colore. E' interamente matura, quando l' estremità del suo gambo vicino al pedale, piglia il colore del legno della vite.

Siccome tutte le uve non fioriscono, e non allegano nel medesimo tempo, non si può sperare giammai una maturità perfetta

fetta in tutte le uve. Per questo in Borgogna si chiama una vendemmia buona, quando vi è una parte maturissima, un' altra semplicemente matura, ed una terza prossima alla maturità. Se accadesse, che si avessero le uve tutte egualmente mature, si otterrebbero dei vini troppo liquorosi (*) e dolci; dunque conviene scansare l' eccesso della maturità.

Chi vuole assicurarsi della maturità delle uve, osservi quanto segue:

I. Stacchi dal grappolo un granello d' uva.

II. Nell' uva nera osservi quel fiocchetto che resta aderente al picciòlo del granello staccato; quando l' uva è matura egli è d' un rosso violetto: dipoi la cicatrice del granello staccato; se nell' orifizio vi si vede un piccol cerchio verde, quantunque l' uva sia nera, essa non è ancor giunta alla maturità.

III. Procuri di succhiare dalla cicatrice, questo granello; se l' uva è prossima alla maturità, l' acino si sente asciutto in bocca.

(*) Cioè carichi di spirito, come il Siracusa, ed altri simili.

ca. Nell' uva nera l' acino dev' essere di colore scuro pieno, e nell' uva bianca di un color bigio. Mastichi, o stiacci l' acino, quando l' uva è matura, il gusto dell' acino è aggradevole; egli à il sapore d' una mandorla matura.

IV. In un' uva nera matura, la pellicola resinosa, che deve somministrare la materia del colore, è intieramente formata, e ne da in quantità sufficiente. Per assicurarsene dopo aver succhiato il granello dell' uva staccato dal grappolo, si pigia fra le dita la pellicola di quell' uva succhiata; quando l' uva è matura, si vede sulle dita un color violetto pieno, che talmente si attacca alla pelle delle dita, che dopo averle lavate vi resta ancora impresso sulla pelle una parte di questo color violetto. Ecco i segni che assicurano della maturità dell' uva.

La qualità dell' acino assicura ancora la qualità del vino: quanto più di gusto si troverà aver l' acino, tanto più di qualità avrà il vino.

Bisogna dunque per cominciare la vendemmia, che l' uva sia matura, ma non lo sia troppo. Non

Non si deve vendemmiare, che quando il tempo è bello. Sarebbe desiderabile, che quando si vendemmia in Borgogna, soffiassero i venti di Levante, o quei tra Levante e Mezzogiorno, perchè son caldi.

Non si deve cominciare a coglier l'uva, se non dopo che la rugiada è rasciutta interamente, e che l'uva comincia a riscaldarsi; così le vendemmie non devonsi cominciare, che dopo le ore nove della mattina. Questa è la pratica di tutte le persone diligenti di Borgogna.

A misura che l'uva si taglia, si trasporta in una tinaia, e si getta in un tino preparato, interamente infranta, e spicciolata. La spicciolatura si fa per tre quarti dell' uva solamente. Si lascia il quarto de' raspi, affinchè la crosta nel tempo della fermentazione si sostenga meglio, non si fenda, e non vi si formino spaccature, per le quali lo spirito ardente si svaporerebbe. Il tino deve empiersi tutto dentro la giornata. Nel giorno dopo non vi si getta, nè vi si deve gettare uve nuove. Il tino non s'empie, che fino ad un piede

vicino all' imboccatura, acciocchè nel sollevarsi la vinaccia, il mosto non trabocchi.

E' necessario, che l'uva sia totalmente infranta, affinchè la fermentazione determini più presto. Nè si devono gettare nuove uve nel tino, per non impedire che la fermentazione si determini prontamente, e diventi tumultuosa e rapida.

Dodici ore dopo che il tino è stato ripieno, la fermentazione si dà avedere, e si fa conoscere per mezzo dell' abbassamento del vino, e dell' elevazione della crosta, o vinaccia. In quarantott' ore la fermentazione è completa. Il calore di questa fermentazione può essere calcolato nelle annate ordinarie a 20. gradi sopra il gelo del termometro (*).

Per assicurarsi se la fermentazione è arrivata al suo compimento, si apre con la mano la crosta fino a tal profondità, che si tocchi il vino; di questo se ne prende un poco in una tazza d'argento; si riserra l' apertura fatta; dopo si esamina se questo mosto abbia preso un color violetto, o piutto-

sto

(*) Di *Réaumour*.

ſto violetto - porporino; quando ſi trova queſto colore, egli è il primo indizio, che il vino è fatto. Dipoi ſi aſſapora ſe à perduto il ſuo guſto dolcigno; ſe à del piccante, e del vinoſo, è una riprova chiara, che il vino è nella ſua perfezione: ſe ſi prolungaſſe la fermentazione, ſi farebbe allora un vino crudo, e ſarebbe meno grato.

E' un errore il credere, che un vino tenuto più nel tino, ſi conſervi più lungo tempo d'un altro: una fermentazione che oltrepaſſi i giuſti limiti, rende i vini peggiori invece di migliorarli.

La fermentazione nei vini ſi ſolleva fino ad un certo grado, che non ſormonta più; quando vi arriva ſi ferma, e ſcema ſucceſſivamente. Quell' ultimo grado è quel che ſi deve cercare.

In Borgogna, e ſpecialmente nella Coſta di *Nuis*, biſogna cavare il vino dalle tina prima che la fermentazione cominci a ſcemare. Si riconoſce la ſua diminuzione, quando la vinaccia principia ad abbaſſare. Allorchè la fermentazione è giunta al ſuo ultimo grado, ſi mantiene in queſto ſtato per qualche tempo. Non conviene

viene lasciar passare tutto questo tempo, perchè se si differisse fino a che la fermentazione cominci a scemare, certamente il vino avrebbe il crudo, ed avrebbe un altro difetto, cioè la disposizione a inforzare. Avendo il vino fermentato troppo lungo tempo, le parti oleose si troverebbero troppo stemperate, e troppo esaltate, e si sarebbe fatta una troppo grande evaporazione degli spiriti ardenti. Il vino sarebbe troppo fatto. Bisogna dunque, che gli oli siano sufficientemente stemperati, ma non troppo. Bisogna parimente, che si sia formata una certa quantità di spiriti ardenti, ma non troppi. Si deve cogliere il preciso momento, nel quale la fermentazione è prossima all' ultimo grado di calore (*). In questo momento il vino è fatto, ed è nella sua perfezione. Non è nè troppo crudo, nè troppo liquoroso, e si conserva lungo tempo senza temere, che inforzi.

Quando la fermentazione è giunta a questo

(*) Per osservare questo momento tanto importante, si suol praticare in Borgogna di vegliare anche nella notte, e non lasciano di farlo in persona gli stessi proprietarj.

questo punto si fanno entrare nel tino tre, o quattro uomini, che pigiano fino a che abbiano interamente diviso la vinaccia, e affondata totalmente nel vino. Quando sono esciti, si lascia risalire la vinaccia; il che segue in meno di mezz'ora. Nel punto, che la vinaccia è risalita, si cava il vino dal tino, e se n'empiono le botti fino alla metà. Si conserva il resto per essere impiegato con quello, che uscirà per finire di riempier le botti, che si sono piene per metà.

L'esperienza à insegnato, che i vini, nei quali si mescola il vino stretto con quello del tino, sono di miglior qualità di quegli, che sono solamente composti del vino escito dal tino. A' più corpo, più gusto, e si conserva meglio. Benchè il vino escito dal tino superi in qualità quello, che esce dallo strettoio, il vantaggio consiste nella mescolanza, la quale convien fare in quel momento; in ogni altro tempo sarebbe svantaggiosa. Subito che il vino è escito dal tino, si porta tutta la vinaccia sotto lo strettoio, e si stringe fino in cinque volte. Il vino, che proviene da

queste

queſte diverſe ſtrette ſi meſcola con quello, che reſta nel tino, e con queſta meſcolanza ſi riempiono le botti. Il vino continova a fermentare nelle botti. Per mantenere queſta fermentazione ſi procura di tenerle piene, riempiendole col medeſimo vino due volte il giorno nei primi giorni, dopo una volta ſola, e poi ogni due giorni. Dopo 15. giorni, che il vino è ſtato poſto nelle botti, queſte ſi turano con i loro tappi.

Nella coſta di *Beaune* i vini ſi fanno nella medeſima maniera. Tutta la differenza conſiſte nel cavare il vino dal tino nel momento, che la gran fermentazione comincia a riſolverſi, ſenza aſpettare, che ſia completa, come nella coſta di *Nuis*. Per mezzo di tal diligenza s'ottiene la delicatezza dei vini di *Volnay*, e di *Beaune*. Il terreno inclina a queſta delicatezza; ma ſe il vino di queſta coſta foſſe tenuto più nel tino, è anche certo, che la perderebbe.

Per far del vino, che abbia qualità, biſogna che l' uva ſia matura, ma non troppo; altrimenti la fermentazione non

ſi ri-

si risolverebbe, che incompletamente nel mosto, e il vino sarebbe soggetto a addensarsi e a far le fila. Sarebbe pur soggetto al medesimo difetto se s' interrompesse la fermentazione col far entrar l'uomo più volte nel tino, e con rompere spesso la crosta che forma la vinaccia. Bisogna far risolvere la fermentazione prontamente, ma non conviene precipitarla, nè interromperla.

Può accadere, che il mosto sia d'una sì cattiva qualità, che non sia possibile di ricavarne un vino da potersi bere, conservare, o ottenere una certa quantità d' acquavite.

Quando il mosto à una qualità così cattiva, non si può ricavarne vantaggio, che col mescolarvi del miele, o dello zucchero. Bisogna supplire a quello, che la natura non à dato. La parte dolce del vino è quella, che produce gli spiriti, che lo conservano. Si dovrebbe stemperare circa sei libbre di miele, o sei libbre di zucchero per tino, che contenga quattrocento ottanta bottiglie.

Bisognerebbe fare questa mescolanza

nel

nel mosto avanti ogni fermentazione, cioè converrebbe stemperare il miele, o lo zucchero a misura, che si porta, e si pigia l' uva nel tino. Questa mescolanza non può più farsi, quando il mosto è già in fermentazione.

La spesa sarà ricompensata, tanto dalla migliore qualità del vino, che dalla gran quantità dell' acquavite, e dalla miglior qualità della medesima.

In Borgogna non s' impiega per far l' acquavite se non la feccia del vino proveniente dai travasamenti, e dalla vinaccia, che esce dallo strettoio.

Osserveremo che la vinaccia per secca che sia, produce peraltro più acquavite in proporzione del vino; di modochè se s' empiessero tre botti di questa vinaccia, queste botti produrrebbero più acquavite di tre altre di vino escito da questa vinaccia medesima. Ciò comparirà strano, ma l' esperienza ci à assicurato di questa verità, che può essere utilissima per quegli, che anno vigne considerabili.

Riguardo al vin bianco, si porta l'uva

sotto

ſotto lo ſtrettoio, ſi ſtringe, e s' empiono le botti (*); dopo ſi uſano le medeſime diligenze per il vin bianco, come per il vin roſſo.

§. VII.

Della Direzione dei Vini

I Vini in generale devono ſituarſi in cantine, che ſiano freſche, e aſciutte. Una cantina umida è tanto da temerſi, quanto una calda e troppo eſpoſta all'ardore del Sole; la cantina deve eſſere aſciutta.

Il vin nuovo, quando è ben governato in Sciampagna e in Borgogna, deve eſſere travaſato dalla ſua feccia nel Dicembre, e una ſeconda volta almeno nell' Aprile.

In

(*) Si oſſervi che il vin bianco non ſi fa fermentar nel tino, ma a dirittura ſi ſtringe, e la fermentazione ſi fa nella botte, e di quì acquiſta quel brillante, come ſegue pure nei vini di *Sciampagna*, ed altri. Perchè non abbia tanto colore, ſi procura di ſeparar quello dell' ultima ſtretta.

In Borgogna, come in Sciampagna il vin nuovo è sempre messo in botti nuove. L' esperienze reiterate an dimostrato, che il vino nuovo posto nelle botti servite anche un solo anno, acquista un sapore ingrato (*). Si cerca qualchevolta la causa di questi ingrati sapori, che si trovano in certi vini, e non s' indovina, che provengono dalle botti, che anno di già ricevuti altri vini. E' impossibile, che il sal di tartaro, che si è attaccato alle pareti della botte, non dia al vin nuovo un gusto, che non gli è proprio.

Si sà, che in Sciampagna il vin bianco si fa coll' uva nera. Si coglie l' uva dal principio della mattina fino a poco dopo la levata del Sole; si porta l' uva sotto lo strettoio senza pigiare; si stringe, e subito si ripone nelle botti nuove il vino, che ne proviene.

E' un errore il credere, che per aver del vin bianco da conservarsi, bisogni farlo soggiornare nel tino. Il vin bianco di Borgogna, e di Sciampagna si conserva lun- ghis-

(*) Il vino ancor caldo, e in fermentazione scioglie la gruma, che dà il cattivo sapore.

ghiſſimo tempo, ſi traſporta alle due Indie, nonoſtante che non ſia ſtato mai nel tino.

Per aver del vino, che ſi conſervi, biſogna farlo con uva matura, ma non troppo.

La troppa maturità nei vini che non ſono generoſi produrrà ſempre dei vini, che non ſi conſerveranno, diverranno graſſi, e gireranno. Quando l' uva è d' una mediocre qualità, torna bene il vendemmiarla un poco acerba. La fermentazione ſi riſolverà più completamente, quando l' uva ſarà colta un poco acerba, piuttoſto che troppo matura.

I coltivatori della Sciampagna cominciano a travaſare il loro vino nuovo nel meſe di Dicembre, dopo lo colano, e lo travaſano la ſeconda volta nel Gennaio, e una terza volta nell' Aprile. In Borgogna la maggior parte non travaſa il vin nuovo, che nel meſe di Marzo, e non lo travaſa, che una ſola volta. Alcuni, benchè pochi, lo travaſano nel meſe di Dicembre, ó di Marzo. Non ſi deve mai tralaſciare di travaſare tutti i vini

dell'annata, ed anche tutti i vini vecchi, nel Settembre, o Ottobre. Nei paesi caldi si farà bene a travasargli alla fine d' Agosto.

Si continova nel vino una fermentazione insensibile. Il Sale di tartaro, ossia il sale della gruma, precipita nella feccia. In questa stagione accade spesso, che questo sale si ricombina col vino; si forma allora una nuova fermentazione, che fa cambiar natura al vino, e lo fa girare, o inforzare.

Principio generale; non si può abbastanza travasare i vini, e purgargli dalla loro feccia, se si vuole avergli buoni, e conservargli senza alterazione; col travasar molto i vini, e torgli dalla loro feccia, si toglie loro il sal di tartaro, principio e causa d'una nuova fermentazione, che fa cambiare di natura i vini.

Quando i vini nuovi son travasati, si trasportano dalla Tinaia alla cantina (*); si ten-

(*) Vi è il costume di tener le botti per un dato tempo nelle tinaie, indi trasportarle nelle cantine. Le botti son piccole, com' è stato detto disopra, sottili, e si vendono ordinariamente insieme col vino.

ſi tengono i vaſi ben turati, e ſi à premura di riempiergli ogni meſe.

E'un errore il penſare e credere, che i frequenti travaſamenti diminuiſcano la forza del vino. L'eſperienza della Sciampagna avrebbe dovuto diſtruggere queſto vecchio errore.

Il buon regolamento dei vini ſi riduce:

1. A ſituargli in cantine freſche, ed aſciutte.

2. A non mettere i vini nuovi, che in botti nuove.

3. A ben travaſargli, e purgargli interamente dalla loro feccia.

4. A riempiergli eſattamente ogni meſe.

§. VIII.

Della differenza dei vini di Borgogna, tanto per rapporto alla situazione, che per rapporto alla qualità delle vigne.

CONviene accordare, che il clima di Borgogna contribuisce alla qualità de' suoi vini, siccome non meno vi contribuisce la situazione delle sue vigne a mezza costa. Tutti i vini delicati provengono da un terreno asciutto, e sabbionoso; ma questi vantaggi potrebbero incontrarsi in altri paesi. Un terreno troppo grasso non darà mai del vino distinto per la sua qualità. Non bisogna, che l' uva sia nutrita d' un sugo troppo abbondante, allora non si trova bastantemente depurata. Bisogna dunque, che l' uva sia nutrita, ma non troppo.

Per la medesima ragione non bisogna, che la vite sia ombreggiata: gli alberi per conseguenza nuocono alla qualità

dei

dei vini. Non bisogna piantarne fra le viti. Una vite ombreggiata da alberi, o da mura, darà sempre del vino d' una mediocre qualità.

La qualità dell' uva influisce su quella del vino. E' necessario un' uva delicata, che abbia del gusto, la cui specie maturi ognanno al principio di Settembre. Una specie d' uva, che matura alla fine di Settembre, o al principio d' Ottobre, non farà mai un vino d' una qualità di primo grado. La specie d' uva, che fa i buoni vini di Borgogna, matura di sua natura ognanno nel principio di Settembre, purchè la stagione non sia contraria.

Le vendemmie in Borgogna si fanno nel mese di Settembre: se la stagione va male, e che uno sia costretto a differire la vendemmia al mese di Ottobre, i vini di Borgogna di quell' anno non riescono.

Per vendemmiare bisogna, che l' uva sia matura, e lo sia in una stagione opportuna: l' uva, che non arriva alla sua maturità che nel principio d' Ottobre, non avrà mai la qualità di quella, che maturerà

rà al principio di Settembre. Le notti divengono più lunghe, le rugiade più abbondanti, il sugo non può purgarsi alla fine di Settembre, o al principio d' Ottobre, tanto quanto si purga al principio di Settembre. Dunque per far del buon vino è necessaria una specie d' uva, che maturi nei primi giorni di Settembre, e bisogna vendemmiare al più tardi verso il dì 20. di detto mese.

Convien badare di non lasciar maturare troppo l'uva. V'è un grado di perfezione nella maturità. Quando l' uva vi è giunta, se si differisce a coglierla, peggiora, e perde la sua qualità.

L' uva nella sua vera maturità entra in fermentazione più presto della troppo matura. Non si può sperare del buon vino, se non in quanto che si stabilirà una pronta fermentazione nel mosto: così per arrivarvi bisogna procurare di ammostare interamente l' uva, e di spicciolarla almeno per tre quarti, come si è detto. Non si deve fare alcuna cosa, che interrompa l'operazione, e il corso della fermentazione. Quegli, che fanno pigiare più volte

i loro

i loro tini prima di cavarne il vino, anno una cattiva pratica; ella nuoce alla qualità del vino, ed è una delle cause, che fanno diventare il vino grasso.

L' uva troppo matura dà un mosto giulebbato, che difficilmente fermenta. Quanto più il mosto è liquido, più agevolmente entra in fermentazione; quando à in quantità sufficiente le parti fermentabili, e particolarmente le parti dolci.

---

§. IX.

Della maniera di far l' Acquavite

IN Borgogna, come pure nella Sciampagna, non si fa l' acquavite, che colle fecce, le quali provengono da' travasamenti, o colle vinaccie che escono dallo strettoio.

Si conserva la vinaccia nei tini, che si coprono d' uno strato d' argilla, o di terra grassa. La vinaccia vi fermenta, e vi si conserva senza inforzare. Si stilla

poi

poi col lambicco nella maniera ordinaria, e comune (*).

I vini di Francia danno ordinariamente per ogni cinque misure di vino una di acquavite; ma ve ne sono di quegli, che per ogni 3. misure ne danno una. Questo prodotto adunque è come uno a 3. o a 4. o a 5. (**).

Si deve osservare, che tutti i vini dell' uva maturata nei primi giorni di Settembre produrranno sempre maggior quantità d' Acquavite, di quegli che proverranno da uve, che matureranno al principio d' Ottobre.

La sola parte dolce delle uve è quella, che produce lo spirito ardente. Così l' uva, che maturerà al principio di Settembre, contenendo sempre maggior copia di tali parti dolci, di quella che non matura se non al principio d' Ottobre, è certo che darà un vino tale che produrrà più acquavite di quello derivato dall'altra.

L' uva, che crescerà in un terreno asciutto

(*) E' da osservarsi che bisogna bagnarla, acciò non bruci nel fondo del tamburlano.

(**) Secondochè la vinaccia è più o meno spremuta, o à meno o più spirito.

asciutto senz'ombra, conterrà sempre maggior quantità di parti dolci; in conseguenza il vino sarà più generoso, e produrrà più acquavite.

Si vede che nelle vigna la specie dell' uva esige la più grande considerazione. Si deve usar tutta la premura per procurare la specie che matura nel principio di Settembre.

E' una cosa deplorabile, che fino al presente si sia avuta così poca premura nel moltiplicare e piantare le buone specie d' uve, e nel cercare di procacciarsene nuove specie, che averebber potuto perfezionare i nostri vini.

F I N E